

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Torradeira de Quartzo Profissional 2800W 680mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTQGM	Modelo:	CTQGM
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630014076

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTQGM
EAN	3611630014076

Descricao Resumida

Torradeira de quartzo profissional 2800W, versátil como salamandra e passa-pratos. Construção em aço inoxidável, termóstato 0-200°C e temporizador para controle preciso.

Descrição Completa

A torradeira salamandra CTQGM, com resistências de quartzo duplas (3 em cima e 3 em baixo) e fundo amovível para utilização como passa-pratos, garante um aquecimento rápido e uniforme. Ideal para operações de serviço contínuo em snack-bares e pastelarias, permite a regulação independente das resistências superiores e inferiores, otimizando a confeitura de diversos produtos, desde pão a tostas e salgados.

torradeira de quartzo — Características Técnicas

Potência	2800 W
Tensão	230 V
Resistências	3 em cima, 3 em baixo (quartzo)
Regulação Resistências	Topo ou Topo/Base
Termóstato	0 °C a 200 °C
Temporizador	Incluído
Grelha Incluída	L 587 x P 340 mm
Ajuste Grelha	3 níveis
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (L x P x A)	680 x 500 x 400 mm
Peso	20 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade da torradeira salamandra CTQGM torna-a ideal para diversas operações de restauração e hotelaria. Em snack-bares e hamburgarias, acelera o serviço de tostagem de pães e finalização de pratos. Em pastelarias e cafetarias, permite aquecer rapidamente salgados e confeitaria pequenas porções. A funcionalidade de passa-pratos é uma vantagem para buffets ou serviço em sala, permitindo manter os pratos quentes entre a cozinha e o cliente, otimizando o fluxo de trabalho em estabelecimentos com 40-80 lugares.

Torradeira de Quartzo — Principais Vantagens

Equipada com resistências de quartzo de alta eficiência, esta torradeira profissional assegura uma distribuição de calor superior e tempos de aquecimento reduzidos, essenciais para o rush do serviço. A capacidade de regulação independente das resistências, em cima ou em conjunto, oferece um controlo preciso sobre a textura e o ponto de confeção. O design em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais. A função de passa-pratos aumenta a flexibilidade operacional, permitindo uma transição suave entre a preparação e o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das resistências de quartzo nesta torradeira?

As resistências de quartzo proporcionam um aquecimento mais rápido, uniforme e eficiente em comparação com as resistências tradicionais, otimizando o tempo de confeção e o consumo energético.

Como a função de passa-pratos beneficia a operação de um restaurante?

A funcionalidade de passa-pratos permite manter os alimentos aquecidos e prontos a servir entre a cozinha e a sala de jantar ou buffet, agilizando o serviço e garantindo que os pratos chegam quentes aos clientes, essencial em estabelecimentos com alto volume de serviço.

Esta torradeira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, construída em aço inoxidável e com uma potência de 2800W, esta torradeira foi concebida para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, como snack-bares, cafetarias e restaurantes com elevada demanda. ?

Que tipos de alimentos podem ser preparados nesta torradeira de quartzo?

?

É ideal para tostar pão, baguetes e pão de hambúrguer, preparar tostas variadas, aquecer salgados como croissants ou folhados, e finalizar pratos que necessitem de um toque tostado ou gratinado. A regulação das resistências permite adaptar o calor a diferentes produtos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza diária com um pano húmido. O fundo amovível também contribui para uma higienização mais simples e completa, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.